**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования**

**«Нижегородский государственный агротехнологический университет им. Л. Я. Флорентьева»  
(ФГБОУ ВО Нижегородский ГАТУ им. Л. Я. Флорентьева)**

**Кафедра «Товароведение и переработка продукции животноводства»**

|  |  |
| --- | --- |
|  | Утверждаю  Декан факультета перерабатывающих технологий  Т. В. Залетова  2024 г |

**Б1.В.ДВ.07.01. Экспертиза продовольственных товаров**

рабочая программа дисциплины

38.03.07 Товароведение\_

(код и наименование направления подготовки)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Форма обучения | | |  | | |  |  | |  |  |  | Очно-заочная | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | Общая трудоемкость | | | | | | | | | |  |  | **4 ЗЕ** | | | | |  | |  | |  | |  |  |  |  |
|  | Часов по учебному плану | | | | | | | | | | | | | 144 | |  |  | |  | |  | | Виды контроля в семестрах: | | | | | |
|  | ***Количество часов*** | | | | | | | | | | | | |  | |  |  | |  | |  | | Зачет 4 | | | | | |
|  | в том числе: | | |  | | | | | | | | | | |  |  |  | |  | |  | |  |  | | | | |
|  | (Контактные) аудиторные занятия | | | 18,2 | | | | | | | | | |  | |  |  | |  | |  | |  |  | |  |  |
|  | самостоятельная работа | | | 122 | | | | | | | | | |  | |  |  | |  | |  | |  |  | |  |  |
|  | часов на контроль | | | 3,8 | | | | | | | | | |  | |  |  | |  | |  | |  |  | |  |  |
| **Распределение часов дисциплины по семестрам** | | | | | | | | |
| Семестр  (<Курс>.<Семестр на курсе>) | | **2 (2)** | | | **Итого** | | | |
| Недель | |  |  | |  |  | | |
| Вид занятий | | УП | РП | | УП | РП | | |
| Лекции | | 8 | 8 | | 8 | 8 | | |
| Лабораторные (практические) | | 8 | 8 | | 8 | 8 | | |
| Курсовое проектирование | | - | - | | - | - | | |
| Консультации | |  |  | |  |  | | |
| КСР | | 2 | 2 | | 2 | 2 | | |
| КонР | | - | - | | - | - | | |
| КРА (зачет) | | 0,2 | 0,2 | | 0,2 | 0,2 | | |
| КРА (экзамен) | | - | - | | - | - | | |
| В том числе инт. | | - | - | | - | - | | |
| В том числе электрон. | | - | - | | - | - | | |
| Итого ауд. | | 18,2 | 18,2 | | 18,2 | 18,2 | | |
| Контактная работа | | 18,2 | 18,2 | | 18,2 | 18,2 | | |
| Сам. работа | | 122 | 122 | | 122 | 122 | | |
| Часы на контроль | | 3,8 | 3,8 | | 3,8 | 3,8 | | |
| Итого | | 144 | 144 | | 144 | 144 | | |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Программу составил(и): |  |  |  |  |
| ***доктор сельскохозяйственных наук, профессор кафедры «Товароведение и переработка продукции животноводства» Гиноян Рубен Варданович*** | | | | |
|  |  |  |  |  |
| Рецензент(ы): |  |  |  |  |
| ***кандидат технических наук, доцент, зав. кафедрой «Технические системы и автоматизация перерабатывающих производств» Денисюк Елена Алексеевна***  ***Денисюк Елена Алексеевна*** | | | | |
|  |  |  |  |  |
| Рабочая программа дисциплины | | |  |  |
| ***Б1.В.ДВ.07.01. Экспертиза продовольственных товаров*** | | | | |
|  | | | | |
| разработана в соответствии с ФГОС:  Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение (уровень бакалавриат) (приказ Минобрнауки России от 11.08.2020г. №937  С профессиональным стандартом:  22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака  22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 года N 602н (Зарегистрировано в Министерстве юстиции Российской Федерации 24 сентября 2019 года, регистрационный N 56040) | | | | |
| составлена на основании учебного плана: | | |  |  |
| ***38.03.07 Товароведение*** | | | | |
| утвержденного Учёным советом вуза от \_\_\_\_\_\_\_\_\_2024 протокол № \_\_\_ . | | | | |
|  |  |  |  |  |
| Рабочая программа одобрена на заседании кафедры | | | | |
| ***Товароведение и переработка продукции животноводства*** | | | | |
|  |  |  |  |  |
| Протокол от от \_02.09.2024 протокол № \_\_\_  Срок действия программы: 2024-2025 уч.г.  Зав. кафедрой Р.В. Гиноян | | | | |
| Согласовано |  |  |  |  |
| Председатель методической комиссии | | | | |
| \_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Бабенко И.А. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  личная подпись . расшифровка подписи дата | | | | |
|  | | | | |
|  | | | | |
|  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1.1 | | Целью дисциплины является усвоение теоретических знаний в области экспертизы продовольственных товаров, приобретение практических навыков и умений проведения экспертной оценки продовольственных товаров и документального оформления ее результатов. | | | | | | | | | | | | | | |
| **1.2 ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1.2 | | К задачам изучения дисциплины относятся:  - усвоение основных терминов и понятий экспертизы продовольственных товаров;  - изучение важнейших видов экспертной деятельности, особенностей их объектов, субъектов, методов и средств проведения;  - изучение нормативных документов, регламентирующих экспертную деятельность;  - изучение требований порядку проведения и документальному оформлению результатов экспертиз. | | | | | | | | | | | | | | |
|  | |  | | | | | | | | | |  |  |  |  | |
| **2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Цикл (раздел) ООП: | | | | | | | | | | | | | Б1.В.ДВ.07.01 | | | |
| **2.1** | | **Требования к предварительной подготовке обучающегося:** | | | | | | | | | | | | | | |
| 2.1.1 | | Товароведение и экспертиза кондитерских товаров | | | | | | | | | | | | | | |
| 2.1.2 | | Товароведение и экспертиза вкусовых товаров | | | | | | | | | | | | | | |
| 2.1.3 | | Товароведение и экспертиза мясных товаров | | | | | | | | | | | | | | |
| **2.3** | | **Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:** | | | | | | | | | | | | | | |
| 2.3.1 | | Технология хранения и транспортирования продовольственных товаров | | | | | | | | | | | | | | |
| 2.3.2 | | Рынок продовольственных товаров | | | | | | | | | | | | | | |
| 2.3.3 | | Анатомия пищевого сырья | | | | | | | | | | | | | | |
|  | |  | | | | | | | | | |  |  |  |  | |
| **3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)** | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | |  | | | | | | |  | | |  |  |
| **ПК-1.1; ПК-1.2: умением анализировать коммерческие предложения и выбирать поставщиков потребительских товаров с учетом требований к качеству и безопасности, экологии, тенденций спроса, моды, новых технологий производства** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Знать:** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Уровень 1 | | | - термины и понятия экспертной деятельности;  - виды, методы и средства товарной экспертизы продовольственных товаров;  - объекты и субъекты экспертизы;  - особенности и требования к организации о порядке проведения товароведческой, санитарно-эпидемиологической, ветеринарно-санитарной и экологической экспертиз продовольственных товаров; | | | | | | | | | | | | | |
| **Уметь:** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Уровень 1 | | | - осуществлять поиск и работать с необходимыми нормативными и техническими документами, регламентирующими экспертизу товаров;  - самостоятельно организовать, проводить и оформлять результаты товароведческой экспертизы;  - определить цели, задачи и организовать проведение санитарно-эпидемиологической, ветеринарной и экологической экспертиз; | | | | | | | | | | | | | |
| **Владеть:** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Уровень 1 | | | основными методами и приемами проведения экспертизы продовольственных товаров; основными приемами использования нормативной документации в товароведной и оценочной деятельности; методологией оценки качества товаров физическими, химическими и биологическими методами анализа; методологией идентификации и выявления фальсификации товаров с помощью современных физических, химических, физико-химических и биологических методов исследования. | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | |  | | | | |  | | |  |  |
| **ПК-3.1; ПК-3.2: знанием методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Знать:** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Уровень 1 | | | - документальное оформление экспертизы;  - нормативно-правовую и законодательную базу и документы, регламентирующие проведение экспертиз;  - основания и порядок проведения экспертизы;  - основные этапы проведения экспертиз; | | | | | | | | | | | | | |
| **Уметь:** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Уровень 1 | | | - применять методы экспертной оценки и испытаний для отдельных товарных групп;  - составлять аргументированные заключения;  - анализировать структуру и содержание важнейших документов товарооборота и заключений экспертов/актов экспертизы. | | | | | | | | | | | | | |
| **Владеть:** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Уровень 1 | | | основными методами и приемами проведения экспертизы продовольственных товаров; основными приемами использования нормативной документации в товароведной и оценочной деятельности; методологией оценки качества товаров физическими, химическими и биологическими методами анализа; методологией идентификации и выявления фальсификации товаров с помощью современных физических, химических, физико-химических и биологических методов исследования. | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | |  | | | | | | | |  | | |  |  |
| **ПК-4.1; ПК-4.2: системным представлением о правилах и порядке организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Знать:** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Уровень 1 | | | - виды, структуру и порядок оформления документов при экспертизе продовольственных товаров;  - современное программное обеспечение, законы и методы накопления, передачи и обработки информации с помощью компьютерных технологий;  - научные основы физических, химических, физико-химических, биологических методов для инструментальной оценки показателей качества и безопасности потребительских товаров. | | | | | | | | | | | | | |
| **Уметь:** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Уровень 1 | | | - использовать математические естественнонаучные методы для решения проблем товароведной и оценочной деятельности;  - использовать возможности вычислительной техники и программного обеспечения в профессиональной деятельности;  - использовать физические, химические, физико-химические и биологические методов как инструмент в профессиональной деятельности | | | | | | | | | | | | | |
| **Владеть:** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Уровень 1 | | | основными методами и приемами проведения экспертизы продовольственных товаров; основными приемами использования нормативной документации в товароведной и оценочной деятельности; методологией оценки качества товаров физическими, химическими и биологическими методами анализа; методологией идентификации и выявления фальсификации товаров с помощью современных физических, химических, физико-химических и биологических методов исследования. | | | | | | | | | | | | | |
| **4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Очная форма обучения** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Код**  **занятия** | **Наименование разделов и тем /вид занятия/** | | | | | **Семестр / Курс** | | **Часов** | **Компетен-**  **ции** | **Литература** | **Инте**  **ракт.** | **Прим.** | | | | |
| 1.1 | Предмет, цели, задачи и структура учебной дисциплины. Основные понятия в области товарной экспертизы. Принципы товарной экспертизы. /Лек/ | | | | | 4/2 | | 1 | ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2 | Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 |  |  | | | | |
| 1.2 | Изучение нормативно-законодательной базы экспертной деятельности. /Пр/ | | | | | 4/2 | | 1 | ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2 | Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 |  |  | | | | |
| 1.3 | Общность и отличия товарной экспертизы от других видов оценочной деятельности. /Ср/ | | | | | 4/2 | | 16 | ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2 |  |  |  | | | | |
| 2.1 | Товароведная, санитарно-эпидемиологическая, экологическая, ветеринарно-санитарная экспертизы. Первичная, дополнительная, повторная, контрольная, комиссионная и комплексная экспертиза../Лек/ | | | | | 4/2 | | 1 | ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2 | Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 |  |  | | | | |
| 2.2 | Проведение сравнительной экспертной оценки продовольственных товаров. /Пр/ | | | | | 4/2 | | 1 | ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2 | Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 |  |  | | | | |
| 2.3 | Контрактная, таможенная, страховая, банковская, консультационная, потребительская экспертиза. /Ср/ | | | | | 4/2 | | 16 | ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2 |  |  |  | | | | |
| 3.1 | Понятие основных и дополнительных объектов экспертизы товаров. Товары, как основные объекты экспертизы. Стандартные и нестандартные товары. Условно пригодные нестандартные товары../Лек/ | | | | | 4/2 | | 1 | ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2 | Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 |  |  | | | | |
| 3.2 | Экспертиза продовольственных товаров с использованием метода балловой шкалы./Пр/ | | | | | 4/2 | | 1 | ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2 | Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 |  |  | | | | |
| 3.3 | Опасные товары. Потенциально опасные товары. Новые товары. /Ср/ | | | | | 4/2 | | 15 | ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2 |  |  |  | | | | |
| 4.1 | Физические и юридические лица как субъекты товарной экспертизы. Эксперты, главные эксперты, консультанты, ведущие специалисты, экспертные организации, органы по сертификации, испытательные лаборатории и центры, дегустационные советы, экспертные оценки. /Лек/. | | | | | 4/2 | | 1 | ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2 | Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 |  |  | | | | |
| 4.2 | Экспертная оценка уровня качества продовольственных товаров (по товарным группам)/Пр/ | | | | | 4/2 | | 1 | ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2 | Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 |  |  | | | | |
| 4.3 | Знания и умения отдельных субъектов экспертизы товаров. /Ср/ | | | | | 4/2 | | 15 | ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2 |  |  |  | | | | |
| 5.1 | Материально-технические средства экспертизы и источники информации о товарах. Источники информации о товарах: документы, маркировка, специальная литература. Документы: нормативные, технические, технологические /Лек/ | | | | | 4/2 | | 1 | ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2 | Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 |  |  | | | | |
| 5.2 | Проведение санитарно-эпидемиологической экспертизы товаров./Пр/ | | | | | 4/2 | | 1 | ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2 | Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 |  |  | | | | |
| 5.3 | Средства измерения и обнаружения. /Ср/ | | | | | 4/2 | | 15 | ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2 | Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 |  |  | | | | |
| 6.1 | Классификация методов товарной экспертизы. Измерительные методы. Регистрационный метод. Органолептические методы. Экспертные методы. /Лек/ | | | | | 4/2 | | 1 | ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2 | Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 |  |  | | | | |
| 6.2 | Экспертная оценка экологических свойств товаров. /Пр/ | | | | | 4/2 | | 1 | ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2 | Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 |  |  | | | | |
| 6.3 | Сравнительный анализ методов и ограничения в их применении. /Ср/ | | | | | 4/2 | | 15 | ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2 | Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 |  |  | | | | |
| 7.1 | Понятие, разновидности, назначение и особенности данного вида экспертизы. Законодательная база, регламентирующая санитарно-эпидемиологическую экспертизу, области действия и номенклатура показателей различных Санитарных правил и норм. /Лек/ | | | | | 4/2 | | 1 | ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2 | Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 |  |  | | | | |
| 7.2 | Изучение основных видов дефектов продовольственных товаров и разработка мер по предупреждению их появления и устранению (по товарным группам). /Пр/ | | | | | 4/2 | | 1 | ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2 | Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 |  |  | | | | |
| 7.3 | Органы и службы санитарно-эпидемиологического надзора, уполномоченные на проведение санитарно-эпидемиологической экспертизы. /Ср/ | | | | | 4/2 | | 15 | ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2 | Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 |  |  | | | | |
| 8.1 | Понятие, разновидности, назначение, особенности, цели и правовой основы назначения и проведения экспертизы. /Лек/ | | | | | 4/2 | | 1 | ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2 | Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 |  |  | | | | |
| 8.2 | Ситуационный анализ споров в случае несогласия отдельных экспертов или заказчиков с результатами экспертизы. /Пр/. | | | | | 4/2 | | 1 | ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2 | Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 |  |  | | | | |
| 8.3 | Роль и значение экологической экспертизы на современном этапе. /Ср/ | | | | | 4/2 | | 15 | ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2 | Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 |  |  | | | | |
| 9 | Зачет | | | | | 4/2 | | 0,2 | ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2 | Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 |  |  | | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **5. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)** | |
| **5.1.Рекомендуемая литература** | |
| **5.1.1Основная литература** | |
| 1. Вилкова С.А. Экспертиза потребительских товаров. – М.: Дашков и К, 2012. – 252 с. 2. Горфинкель В.Я., Швандер В.А. Товароведение. Экспертиза. Стандартизация: учебник для студентов вузов. - М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2012. – 239 с. (https://elibrary.ru/item.asp?id=19788799 ) 3. Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: лабораторный практикум. - М.: Издательский дом Дашков и К, 2012. – 592 с. (https://elibrary.ru/item.asp?id=21212365 ) 4. Николаева М.А. Товарная экспертиза. – М.: Деловая литература, 2012. – 320 с. (https://elibrary.ru/item.asp?id=19567653 ) 5. Чепурной И.П. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров. – М.: Издательство Дашков и К, 2011. - 460 с. (https://elibrary.ru/item.asp?id=19619730 ) 6. Зонова Л.Н., Михайлова Л.В., Власова Е.Н. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров: Учебное пособие для бакалавров / Москва, 2015. (https://elibrary.ru/item.asp?id=23535390 ) | |
| * + 1. **Дополнительная литература** | |
| 1. Дубцов Г.Г. Товароведение пищевых продуктов. - М.: Академия, 2008. – 264 с. (https://elibrary.ru/item.asp?id=19619146 ) 2. Криштафович В.И., Колобов С.В., Заикина В.И., Страхова С.А., Пучкова Ю.С. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. Москва, 2012. (https://elibrary.ru/item.asp?id=20244875 ) 3. Казанцева Н.С. Товароведение продовольственных товаров. – М.: Издательство «Дашков и К», 2007. - 400с. (https://elibrary.ru/item.asp?id=19616105 ) 4. Калачев С.Л., Лифиц И.М. Товароведение, экспертиза товаров и стандартизация. – М.: Юрайт, 2011. – 176 с. (https://elibrary.ru/item.asp?id=25852090 ) 5. Кожухова О.И., Павленко О.В. Безопасность товаров: учеб.пособие. - Ростов н/Д.: РИНХ, 2009. - 340 с. (https://elibrary.ru/item.asp?id=26175434 ) 6. Кондрашова Е.А., Коник Н.В., Пешкова Т.А. Товароведение продовольственных товаров. – М.: Альфа-М, 2009. - 416 с. (https://elibrary.ru/item.asp?id=19617310 ) 7. Коснырева Л.М, Криштафович В.И., Поздняковский В.М. Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров. –М.: Академия, 2006. –320 с. 8. Павленко О.В. Основы технического регулирования в Российской Федерации и в странах ЕС: учебное пособие. – Ростов н/Д: Ростовский филиал РТА, 2009. – 172 с. (https://elibrary.ru/item.asp?id=26441473 ) 9. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров: учебник. - М.: Феникс, 2006. – 475 с. (https://elibrary.ru/item.asp?id=19619511 ) | |
| **5.2 Перечень программного обеспечения** | |
| 5.2.1.1 | OpenOffice (свободно-распространяемое ПО) |
| 5.2.1.2 | Договор от 01.04.2020 № 100520013285683 на оказание услуг по предоставлению доступа к сети Интернет АО  «ЭР-Телеком Холдинг». С 01.04.2023 по 31.12.2023 г. |
| 5.2.1.3 | Договор с интернет-провайдером: АО "ЭР-Телеком Холдинг"№ 100520013285683 на оказание услуг доступа к сети Интернет от 01.01.2023 до 31.12.2023 |
| **5.3 Перечень информационных справочных систем** | |
| 5.3.2.1 | Договор № 588 о предоставлении доступа к изданиям в электронно-библиотечной системе (ЭБС) ФГБОУ ВО РГАЗУ «AgriLib» от 02.09.2013 г. Московская область, г.Балашиха, Шоссе Энтузиастов, д. 50. ИНН 5001007713 КПП 500101001 ГУ Банка России по ЦФО р/с 40501810545252000104 Дополнительное соглашение №1 /30 от 02.09.2019 ( 02.09.2019 по 01.09.2024) |
| 5.3.2.2 | Договор №СЭБ НВ-178 на оказание услуг по предоставлению доступа к разделам ЭБС от 31.12.2019 г. Сетевая электронная библиотека ООО «ЭБС ЛАНЬ» (31.12.2022 по 31.12.2023) |
| 5.3.2.3 | Договор от 11.02.2020 № 22/2020 на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным экземплярам произведений, составляющим базу данных ЭБС "ЛАНЬ"с 16.02.2023 по 31.12.2023 |
| 5.3.2.4 | Договор №1/2021 на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным изданиям от 01.01.2021г.  Предмет договора: оказание услуги по предоставлению Произведений для использования Пользователями, путем обеспечения Пользователям доступа к ЭБС целиком, к отдельным Разделам ЭБС, либо к отдельным Произведениям, размещенным в ЭБС. ООО "Издательство Лань", ИНН 7801068765 КПП 780101001 Код по ОКПО 27427100  Банковские реквизиты: р/с 40702810036060003981 ФИЛИАЛ "ЦЕНТРАЛЬНЫЙ" БАНКА ВТБ (ПАО) БИК 044525411к/с 30101810145250000411 с 01.01.2023 по 31.12.2023 |
| 5.3.2.5 | Договор №2/2021 от 01.01.2023г.  на оказание услуги по предоставлению доступа к электронным экземплярам произведений научного, учебного характера, составляющим базу данных ЭБС "ЛАНЬ". ИНН 7811272960 КПП 781101001 Код по ОКПО 34359787 Банковские реквизиты: р/с: 40702810632400000741 ФИЛИАЛ "САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ" АО "АЛЬФА-БАНК" БИК 044030786 к/с 30101810600000000786 с 01.01.2023 по 31.12.2023 |
| **6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)** | |
| Кафедра располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работы бакалавров, предусмотренных учебным планом подготовки и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.  В учебном процессе по дисциплине для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются учебные аудитории в соответствии с расписанием занятий.  Для проведения занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования (ноутбук, экран, проектор) и учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочей программе дисциплины. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.  Для проведения лабораторных занятий используется специализированные лаборатории, оснащенные приборами и оборудованием.  Помещения для самостоятельной работы студентов оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступа в электронную информационно-образовательную среду университета (Мудл). | |
| **7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)** | |
| Курс изучения дисциплины базируется на следующих видах занятий:  - лекциях,  - лабораторных занятиях,  - самостоятельной работе студентов (мини-опросам, сдаче зачета)  Средства обучения как важная составляющая характеристика дидактического процесса позволяют обеспечивать достижение целей обучения.  Они являются составной частью методики (технологии) обучения, которая включает в себя также средства и организационные формы обучения (виды занятий).  Методы обучения - это взаимодействие педагога и обучаемого на основе системы последовательных действий преподавателя, организующих познавательную и практическую деятельность студентов по усвоению учебного материала с помощью различных средств.  Пять общедидактических методов обучения охватывают всю совокупность педагогического взаимодействия преподавателя и студентов: информационно-рецептивный, репродуктивный, проблемное изложение, эвристический и исследовательский.  Лекционный материал:  - Для организации первоначального усвоения знаний, новой и готовой  информации на лекциях необходимо использовать  объяснительно-иллюстративный метод (информационно-рецептивный), основанный на устном изложении учебной информации с демонстрацией наглядного материала (диаграмм, образцов товаров, слайдов-презентаций, плакатов).  - В ходе изложения лекционного материала может в определенных случаях использоваться эвристический метод (частично- поисковый), при котором преподаватель, обозначив проблему, трудную для самостоятельного решения, делит ее на подпроблемы, после чего серией взаимосвязанных вопросов подводит студентов к её решению.  - Логическим продолжением предыдущего метода является метод проблемного изложения, при котором преподаватель, обозначив проблему и цепью рассуждений раскрыв ее решение, показывает при этом противоречивость и сложность процесса выявления взаимосвязей и закономерностей в рамках дисциплины. Преподаватель, используя данный метод, время от времени прерывает свой рассказ и предлагает студентам высказать предположение, сформулировать вопрос, который был бы уместен в данный момент.  В целях активизации мыслительной деятельности студентов и повышения их профессиональной мотивации, развития способности анализировать научные и практические проблемы необходимо включение в лекцию следующих методов и приемов: элементов диалога, эвристической беседы, групповой дискуссии.  Включение в лекцию проблемных вопросов, ситуаций, заданий. Такие вопросы можно использовать в конце лекции как задание на следующее занятие. Поскольку зачастую активное участие в обсуждении принимают не все студенты, группу можно разделить на несколько малых групп, каждая из которых должна будет дать ответ на поставленный вопрос.  Использование эвристической беседы как тщательно продуманной системы вопросов способствует лучшему усвоению нового материала.  Актуализация прежних знаний и опыта студентов в период чтения лекции посредством вопросов, небольших тестов, анализа конкретных ситуаций. Вопросы к студентам, требующие приведения жизненных примеров, которые могут проиллюстрировать те или иные ситуации.  Анализ конкретных ситуаций из торговой практики.  Показ значения полученных знаний для будущей профессиональной деятельности.  Использование фактических данных (примеров из торговой практики; цифр, иллюстрирующих количественную сторону каких-либо явлений).  Использование опорных сигналов, опорных тезисов лекций.  Тренировка чувствительности - прием, активирующий внимание и эмоциональную вовлеченность слушателя в тему, проблему. Достигается это путем введения в содержание лекции научного, профессионального и личного опыта преподавателя: что он считает важным в даваемой информации, почему так утверждает или отрицает что-то, как поступаем в таких случаях и многое другое.  В работе с основными понятиями тем преподаватель может сам раскрывать содержание основных понятий, выделяя их главные и существенные признаки, показывая иерархическую зависимость между раскрываемыми понятиями. Однако, можно применять ряд приемов активного обучения, при котором студенты становятся соавторами определения сути того или иного понятия (мозговой штурм, смысловое расщепление, иерархизация понятия, объяснение понятия с использованием рисунков и метафор, введение более простого, чем в учебнике, понятия, использование типичных практических ситуаций, свободные ассоциации, нахождение семантической связи между значением слова и содержанием понятия, сравнение нескольких точек зрения на тот или иное понятие).  Лабораторные занятия.  Поскольку дисциплина имеет прикладное значение, серьезное внимание должно быть уделено методам и приемам практического обучения посредством проведения лабораторных занятий. Лекции и лабораторно-практические занятия должны обеспечить творческое усвоение теоретических и практических проблем, формирование навыков проведения эксперимента как в целях установления качества продуктов, так и для научных исследований.  Для усвоения способов деятельности на лабораторных занятиях преподаватель может использовать репродуктивный метод, конструируя задания на воспроизведение действий. Например, просит студента воспроизвести порядок проведения эксперимента, пересказать ход рассуждений при анализе полученных значений, изложить содержание фрагмента нормативно-правового акта после его прочтения, сравнить требования нормативной документации разных правовых уровней на один вид продукции и т.п. | |